

給食週間について part1

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治 22 (1889) 年にさかのぼります。山形県の大磐寺というお寺の中にあつた小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカの LARA (アジア救援公認団体) から贈られた物資を使い、昭和 22 (1947) 年 1 月に給食が再開しました。



給食用物資贈呈式

昭和 22 年ごろの給食
トマトシチュー・ミルク
給食の主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

昭和 25 年ごろの給食
コッペパン・ミルク・カレーシチュー
アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

昭和 40 年代ごろの給食
ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン
パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

給食週間にあたり、大平地域では先生方の思い出メニューを献立に入れました。

- 1月15日 大平東小：亀田浩史先生 鯨の竜田揚げ
1月16日 大平南中：原一世先生 揚げパン
1月17日 大平中：50歳以上9人に聞きました ピラフ リカルパン
1月18日 大平中央小：永島瑠奈先生 ペンネミートソース
1月25日 大平南小：山口絵美先生 ココア揚げパン
1月25日 大平西小：関根光弘先生 ソフトめん

タイムスリップ給食

メニューについてのエピソードやみなさんへのメッセージは、給食時に放送でお伝えします。

リクエスト献立

大平東小の6年生が、栄養等を考えて作ったリクエスト献立を提供します。

- 16日 テーマ「大人気メニュー」
献立：ごはん 牛乳 油淋鶏 クリームシチュー ブロッコリーサラダ レモンカスターダルト



給食週間について part2



★昭和21 (1946) 年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25 (1950) 年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。
★昭和29 (1954) 年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17 (2005) 年に「食育基本法」が成立。平成20 (2008) 年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました (2009年4月1日施行)。

昭和 50 年代ごろの給食
カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ
給食の主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。

食育の授業



11/15・12/6・13・20 大平中3年生
技術・家庭科(家庭分野)の授業で「幼児のおやつ」を家庭科担当の先生と栄養教諭で「たまごボーロ」と「もちもち豆腐入りパン」の調理実習をしました。生徒は「たまごボーロが子どもの気持ち良かった。優しい味。」、「パンが「洗い物が少なくて楽で簡単。味もおいしい。」等と感想を書いていました。

12/14・21 大平中1年生
技術・家庭科(家庭分野)の授業で「生鮮食品と加工食品の特徴と表示」を家庭科担当の先生と栄養教諭で実施しました。生徒は「食品を買う時は表示を見て消費期限や保存の仕方などを守ろうと思いました。」「消費期限やアレルギー表示を見て考えて選びたいと思いました。」等と感想を書いていました。



学校給食レシピ紹介

学校給食大人気メニューレシピ ☆生姜漬け☆

Table with 2 columns: 材料(4人分) and 作り方. Includes ingredients like daikon, cabbage, and instructions for pickling ginger.

おすすめポイント 12月1日のメニューで「生姜の香りたっぷり、なのに辛くない！魔法のような生姜漬け、さわやかでおいしかったです。」などと人気でした。